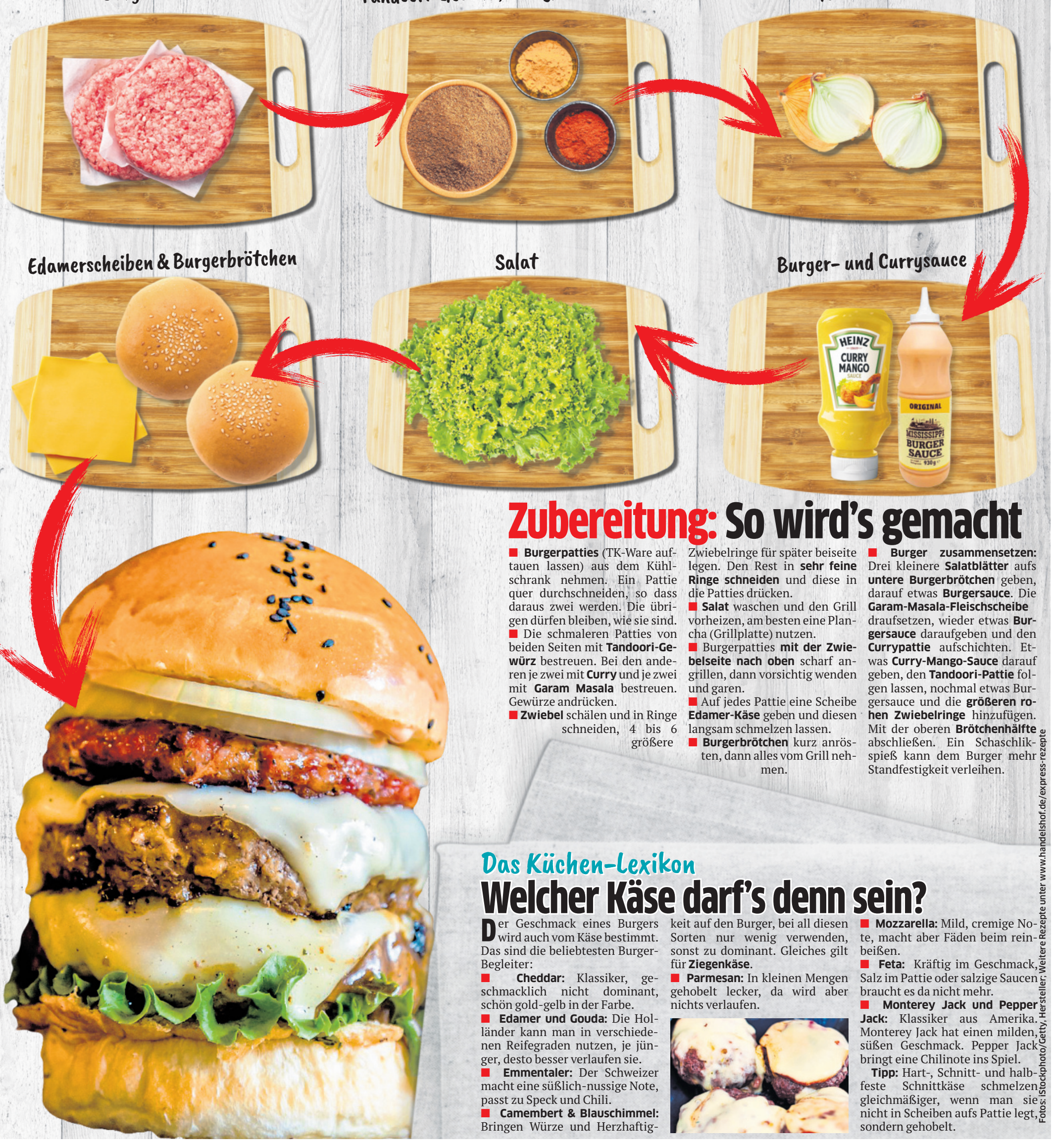
Triple-Burger mit Würz-Varianz

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Ein leckerer, saftiger Burger geht doch immer. Wir haben hier für Sie einen wahrhaften Riesen. Drei Mal Fleischpatties, dazu Käse und knackigen Salat. Keine Angst, Sie dürfen den vor dem Essen auch ein bisschen auseinandernehmen, damit er besser in den Mund passt. Dann kommen die einzelnen Würzungen des Fleisches auch gut zur Geltung. Wir haben diesem Burgerturm nämlich verschiedene asiatische Aromen verpasst – und die Saucen ergänzen die Geschmackswelt dazu perfekt. Also: Reinbeißen und glücklich sein.

■ Zutaten **Portionen: 2**

- 4 Burger-Patties (z.B. US-Beef-Patties)
- 2 Brioche-Burgerbrötchen
- 1 EL Tandoori-Gewürzmischung
- 1 EL Currygewürzmischung
- 1 EL Garam Masala
- 1 große Gemüsezwiebel
- Etwas Mississippi-Burgersauce und Curry-Mango-Sauce
- Je 6 Blätter Lollo Bianco und 6 Scheiben Edamer-Käse



Zubereitung: So wird's gemacht

■ **Burgerpatties** (TK-Ware auftauen lassen) aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Pattie quer durchschneiden, so dass daraus zwei werden. Die übrigen dürfen bleiben, wie sie sind.

■ Die schmaleren Patties von beiden Seiten mit **Tandoori-Gewürz** bestreuen. Bei den anderen je zwei mit **Curry** und je zwei mit **Garam Masala** bestreuen. Gewürze andrücken.

■ **Zwiebel** schälen und in Ringe schneiden, 4 bis 6 größere Zwiebelringe für später beiseite legen. Den Rest in **sehr feine Ringe schneiden** und diese in die Patties drücken.

■ **Salat** waschen und den Grill vorheizen, am besten eine Plancha (Grillplatte) nutzen.

■ Burgerpatties **mit der Zwiebelseite nach oben** scharf angrillen, dann vorsichtig wenden und garen.

■ Auf jedes Pattie eine Scheibe **Edamer-Käse** geben und diesen langsam schmelzen lassen.

■ **Burgerbrötchen** kurz anrösten, dann alles vom Grill nehmen.

■ **Burger zusammensetzen:** Drei kleinere **Salatblätter** aufs **untere Burgerbrötchen** geben, darauf etwas **Burgersauce**. Die **Garam-Masala-Fleischscheibe** draufsetzen, wieder etwas **Burgersauce** daraufgeben und den **Currypattie** aufschichten. Etwas **Curry-Mango-Sauce** darauf geben, den **Tandoori-Pattie** folgen lassen, nochmal etwas Burgersauce und die **größeren rohen Zwiebelringe** hinzufügen. Mit der oberen **Brötchenhälfte** abschließen. Ein Schaschlikspieß kann dem Burger mehr Standfestigkeit verleihen.

Das Küchen-Lexikon

Welcher Käse darf's denn sein?

Der Geschmack eines Burgers wird auch vom Käse bestimmt. Das sind die beliebtesten Burger-Begleiter:

■ **Cheddar:** Klassiker, geschmacklich nicht dominant, schön gold-gelb in der Farbe.

■ **Edamer und Gouda:** Die Holländer kann man in verschiedenen Reifegraden nutzen, je jünger, desto besser verlaufen sie.

■ **Emmentaler:** Der Schweizer macht eine süßlich-nussige Note, passt zu Speck und Chili.

■ **Camembert & Blauschimmel:** Bringen Würze und Herzhaftigkeit auf den Burger, bei all diesen Sorten nur wenig verwenden, sonst zu dominant. Gleiches gilt für **Ziegenkäse**.

■ **Parmesan:** In kleinen Mengen gehobelt lecker, da wird aber nichts verlaufen.

■ **Mozzarella:** Mild, cremige Note, macht aber Fäden beim reinbeißen.

■ **Feta:** Kräftig im Geschmack, Salz im Pattie oder salzige Saucen braucht es da nicht mehr.

■ **Monterey Jack und Pepper Jack:** Klassiker aus Amerika. Monterey Jack hat einen milden, süßen Geschmack. Pepper Jack bringt eine Chilinote ins Spiel.

Tipp: Hart-, Schnitt- und halbfeste Schnittkäse schmelzen gleichmäßiger, wenn man sie nicht in Scheiben aufs Pattie legt, sondern gehobelt.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte